



# ZYMAFLORE® 011 BIO

Lievito secco attivo con certificazione biologica, coltivato e preparato con metodi di produzione conformi ai disposti dei Regolamenti CE 834/2007 e 889/2008; conforme alle regolamentazioni U.S.A. (NOP) relative alle produzioni biologiche.

*Lievito secco attivo selezionato (LSAS) non OGM - Per uso enologico. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Conforme al Codice Enologico Internazionale.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Questo ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, (bayanus nella vecchia nomenclatura) è stato selezionato per la sua eccellente cinetica fermentativa e per i suoi caratteri di resistenza all'alcol, per il suo rispetto dei caratteri del vitigno e la sua bassa produzione di acidi grassi a corta e media catena e  $SO_2$ , noti inibitori dell'attività dei batteri malolattici.

I caratteri di resistenza all'alcol rendono **ZYMAFLORE® 011 BIO** particolarmente idoneo all'utilizzo nei riavvii di fermentazione, o negli inoculi di soccorso nelle situazioni di difficoltà fermentative, per garantire chiusure decise e nette.

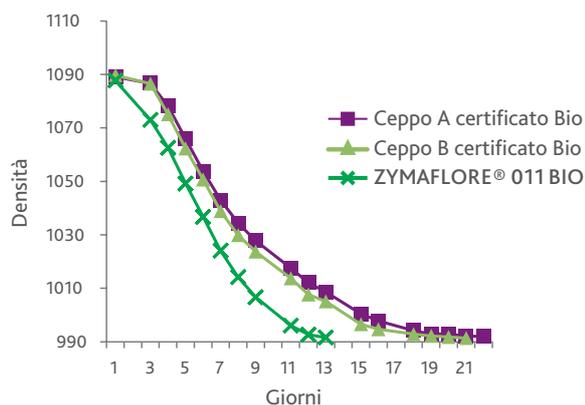
### CARATTERI FERMENTATIVI:

- Tolleranza all'alcol: fino a 16 % vol.
- Ampio range di temperatura: 14 - 26°C.
- Basso fabbisogno in Azoto.
- Bassa produzione di acidi grassi a corta e media catena.
- Buona compatibilità con i batteri malolattici.

### ESPRESSIONE ORGANOLETTICA CARATTERISTICA:

- Rispetto del «terroir» (pulizia e minima produzione di aromi fermentativi).

## RISULTATI SPERIMENTALI



*Cabernet Franc, Entre deux Mers 2012. AP 13,2 % vol., AT 3, 7 g/L  $H_2SO_4$ , pH 3,2. Azoto assimilabile iniziale nel mosto 160 mg/L. Correzione nutrizionale con 40 g/hL di NUTRISTART® ORG ad 1/3 della FA. Controllo di impiantazione dei lieviti positivo.*

	ZYMAFLORE® 011 BIO	Ceppo A certificato bio	Ceppo B certificato bio
TAV (% Vol.)	13,2	13,2	13,2
Zuccheri residui (g/L)	1	1,6	1,6
AV (g/L $H_2SO_4$ )	0,13	0,43	0,32
AV (g/L acido acetico)	0,16	0,52	0,39



## LAFFORT

*L'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS)

Aspetto ..... granulare

## ANALISI TIPO

Umidità (%) ..... < 8 %  
Cellule vive LSAS UFC/g .....  $\geq 2.10^{10}$   
Batteri lattici UFC/g ..... <  $10^5$   
Batteri acetici UFC/g ..... <  $10^4$   
Lieviti estranei UFC/g ..... <  $10^5$   
Coliformi UFC/g ..... <  $10^2$   
*E. Coli* /g ..... assente

*Staphylococcus* UFC/g ..... assente  
*Salmonella*/25g ..... assente  
Muffe UFC/g ..... <  $10^3$   
Piombo ..... < 2 ppm  
Arsenico ..... < 3 ppm  
Mercurio ..... < 1 ppm  
Cadmio ..... < 1 ppm

## PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Operare l'inoculo al più presto possibile dopo il riempimento del fermentino.
- Un fattore 100 nel rapporto LSA/Indigeni pone le probabilità d'impianto favorevole per i LSA al 98% (contro il 60% - 90% di un fattore 10).
- Anche altri parametri quali temperatura, caratteri del ceppo, modalità di reidratazione ed igiene di cantina sono fondamentali per una buona riuscita dell'inoculo.

### DOSI D'IMPIEGO

20 - 30 g/hL.

30 - 50 g/hL in particolare nel caso di un inoculo di soccorso a fine FA o nel caso di riavvio di fermentazione. (Consultare, nel caso, il protocollo di riavvio della fermentazione alcolica redatto a cura dello staff tecnico Laffort).

Nelle macerazioni pre-fermentative a freddo si consiglia di inoculare immediatamente almeno a 5 g/hL in modo da conseguire la dominanza sulla flora indigena, e di completare con 15 - 20 g/hL alla fine della MPF, prima del rialzo della temperatura.

### MODALITÀ D'USO

- Seguire scrupolosamente le indicazioni del protocollo di reidratazione riportato sulla confezione.
- Evitare sbalzi di temperatura maggiori di 10 °C tra massa e lieviti al momento dell'inoculo. Il tempo totale di reidratazione e preparazione del LSA non deve superare i 45 minuti.
- In situazioni di elevato grado potenziale e per minimizzare lo sviluppo di acidità volatile e di composti solforati indesiderabili (H<sub>2</sub>S, ...), utilizzare **SUPERSTART® ROUGE** / **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione.

### CONSERVAZIONE

- Conservare preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 18 mesi.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto singolo sotto vuoto da 500 g, raggruppamento in scatola di cartone da 10 kg.



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

